



## KONINGIN VAN DE OOSTENRIJKSE WIJNEN

3/17/2016

0 Commentaren

### Het lievelingsgerecht van: Regina Meij

Regina Meij, Koningin van de Oostenrijkse wijnen, hcp 13.7, dames zondag UGC De Pan is directeur/eigenaar van Imperial Wijnkoperij in Den Dolder, 5 minuten rijden van haar homecourse golfclub De Pan.

#### Passie voor golf, voor wijn, voor yoga...

De passie voor golf ontstond al tijdens haar studie aan de TU Eindhoven, zo'n 30 jaar geleden. Een baan bij Shell in Wenen gaf er naast golf een tweede passie bij: wijn en dan in het bijzonder Oostenrijkse wijn.



Terug in Nederland besloot Regina haar baan als informatica adviseur op te zeggen en zich geheel te wijden aan de wijn.

Vorig jaar was haar grote succesjaar. Imperial Wijnkoperij bestond 20 jaar, Regina werd wijnkoper van het jaar, won de Diamond Award en kreeg de in Oostenrijk prestigieuze Bacchusprijs.

Met recht Koningin van de Oostenrijkse wijn. Voor Regina ligt de uitdaging in het vinden van een goede wijn voor een goede prijs. Ze doet hierbij geen concessies.

Denkt niet: 'de wijn is toch redelijk voor die prijs.'

Nee ze kiest de wijn alleen als deze echt goed is, zonder 'maar'.

En naast dit alles is ze een begenadigd sportieve golfster, referee (2 cursussen), voor-zitter handicap en regelcommissie, echtgenote en moeder van een tweeling van 13 en een dochter van 15 jaar.

#### Lievelingsgerecht

Regina eet het liefste vegetarisch en heeft daarom ook gekozen voor een paar heerlijke salades, die ook goed als bijgerecht bij een stukje vis of vlees kunnen worden gegeten.

#### Bietensalade met sinaasappel of mandarijn

Bietjes liefst uit eigen moestuin net gaar koken, in stukjes snijden (hoeft echt niet allemaal gelijk) en mengen met partjes sinaasappel of mandarijn met een vinaigrette van mooie olijfolie, zachte wijnzijn, peper, zout en verse of gedroogde tijm.

#### Witlofsalade met appel en walnoot met een yoghurt dressing

Meng gesneden witlof met stukjes appel en grof gehakte walnoten. Meng de yoghurt dressing erdoor en laat een kwartiertje intrekken.

#### Rijstsalade met bonen

Meng gekookte rijst met uitgelekte bonen naar keuze, voeg in stukjes gesneden groente toe (kijk in de koelkast wat er nog ligt) en breng op smaak met een dressing. Geef er voor vis of vleesliefhebbers een stukje gebakken vis of een tartaartje bij. Aardappeltjes uit de oven doen het ook goed als bijgerecht.

#### De bijpassende wijn

Grüner Veltliner, de groente wijn, uit Oostenrijk van Domaine Wachau, Federspiel, Weissenkirch. Gall & Gall.

Een heerlijke frisse Grüner Veltliner van super kwaliteit. De druiven zijn afkomstig van de stijl hellingen van één van 's werelds beste coöperaties, Domäne Wachau. Een wijn met de frisheid van grapefruit, limoen met daarnaast kruiden en de kenmerkende witte peper.

Of de Grüner Veltliner van de Hema. Grüner Veltliner is hét paradepaardje van de Oostenrijkse witte wijnen, dat op bijna een derde van alle wijngaarden in Oostenrijk geteeld wordt. Ze maken er (onder andere) deze fris droge wijn van. Een Grüner Veltliner die wel wat heeft van Sauvignon Blanc, al is hij vriendelijker en zachter.

Dezelfde frisse lentegeur, maar dan met veel bloesem, als een appelboomgaard in bloei. Het is een ideale aperitiefwijn en een veelzijdige begeleider van bijna alle lichte voor- en tussengerechten. Deze wijn heeft de unieke kwaliteit zich als een kameleon aan te kunnen passen aan een gerecht.

Sonja van de Rhoer

## COLUMN

Rhoerbak golf met



Sonja van de Rhoer

Culinaire journalist  
en publicist

**Opgeroeid:**  
als dochter van een dranken  
groothandelaar en  
limonadefabrikant en dronk  
haar eerste glas Beaujolais  
(Fleurie) als zesjarige,  
verdund met water, tijdens  
het zondagse diner

**Docent:**  
Koken en Voedingsleer

**Werkte als:**  
elektrohuishoudkundige bij  
het Energiebedrijf in Den  
Haag

**Gaf jarenlang:**  
kooklessen en lezingen  
over gezonde voeding aan  
leden van vrouwenbonden  
en plattelandsvrouwen-  
verenigingen

**Verzorgt:**  
reportages, interviews  
en recepten

**Kookt:**  
voor de fotografie en  
verzorgt samen met  
fotografe Inez Plezier  
de **styling**.  
Het resultaat van alle  
inspanningen in de keuken  
wordt door haar  
visueel vastgelegd en  
gepubliceerd

**Gepassioneerd:**  
golfer met de juiste  
concentratie en bekeken  
course management.  
Als ze bij de Veluwe Golf  
Club speelt, geniet ze van  
wind in de haren, zon op  
het gezicht en spelen  
maar

**Schrijft:**  
de column "Rhoerbakgolf"  
op de  
website **Passie4Golf** en we  
kelijks recepten voor  
Dagblad Trouw

**Website:**  
[www.  
culinaireproducties.nl](http://www.culinaireproducties.nl)

## MEER COLUMNS

Djek on Course  
Joyce Chong on Tour

## ARCHIEVEN

Maart 2016  
Februari 2016  
December 2015  
November 2015